

職業実践専門課程の基本情報について

| 学校名 | 設置認可年月日 | 校長名 | 所在地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|-----------------------|--|---|--------|-----|-----|--------|---|------|------|-------|---|-----|-----|------------|---|-----|-----|--------------|---|-----|-----|-------------|---|-----|-----|
| 国際調理製菓専門学校 | 平成18年1月20日 | 石田 道子 | 〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町6番町953番1 (電話) 025-210-8805 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設置者名 | 設立認可年月日 | 代表者名 | 所在地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校法人 国際総合学園 | 昭和32年10月10日 | 理事長 池田 弘 | 〒951-8065 新潟県新潟市中央区東堀通1-494-3 (電話) 03-210-8565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 分野 | 認定課程名 | 認定学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 衛生 | 衛生専門課程 | カフェ学科 | 平成19年文部科学大臣 告示第2号 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学科の目的 | カジュアルに食事提供ができる調理技術を始め、店舗経営に必要なデザインやインテリア、または経営論などを学び、食空間の演出家となれるような技術や知識を習得する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 認定年月日 | 平成26年3月31日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 修業年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数 | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2年 | 昼間 | 1935時間 | 825時間 | 0時間 | 1110時間 | 0時間 | 0時間 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生徒総定員 | 生徒実員 | 留学生数(生徒実員の内) | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80人 | 101人 | 0人 | 14人 | 12人 | 26人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学期制度 | ■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日 | | 成績評価 | ■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 S・A・B・C・Dの5段階評価による絶対評価 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 長期休み | ■学年始め:4月10日～ ■夏季:8月7日～19日 ■冬季:12月20日～1月6日 ■学年末:3月31日 | | 卒業・進級条件 | 各学年における教科科目及び授業時間数を履修し、かつ本校所定の課程を修了した場合に1年次は進級、2年次は卒業を認める | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学修支援等 | ■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個別面談、保護者との連携・教育相談の実施、カウンセラーの斡旋等を含めた心のケア | | 課外活動 | ■課外活動の種類 新潟総踊り、明和義人祭、古町どんどん、食の陣等地域のイベントへの参加、各種スポーツサークル等 ■サークル活動: 有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 就職等の状況※2 | ■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル、企業、専門店等 ■就職指導内容 ソーシャルスキルトレーニング(挨拶・身だしなみ指導) 面接練習、一般教養トレーニング等 ■卒業生数 55人 ■就職希望者数 54人 ■就職者数 54人 ■就職率 : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 : 98.1% ■その他 ・進学者数:0人 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報) | | 主な学修成果(資格・検定等)※3 | ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>55人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術者試験</td> <td>②</td> <td>55人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター試験</td> <td>③</td> <td>55人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>コミュニケーション検定</td> <td>③</td> <td>45人</td> <td>45人</td> </tr> </tbody> </table> | | | | 資格・検定名 | 種 | 受験者数 | 合格者数 | 調理師免許 | ① | 55人 | 55人 | 専門調理師技術者試験 | ② | 55人 | 55人 | 食育インストラクター試験 | ③ | 55人 | 55人 | コミュニケーション検定 | ③ | 45人 | 45人 |
| 資格・検定名 | 種 | 受験者数 | 合格者数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 調理師免許 | ① | 55人 | 55人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門調理師技術者試験 | ② | 55人 | 55人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食育インストラクター試験 | ③ | 55人 | 55人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| コミュニケーション検定 | ③ | 45人 | 45人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 中途退学の現状 | ■中途退学者 1名 ■中退率 0.9% 平成28年4月1日時点において、在学者101名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者100名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 精神的に不安定になり退学に至る ■中退防止・中退者支援のための取組 カウンセリング、面談等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経済的支援制度 | ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 奨学金: NSG無利子奨学金 授業料減免制度: 入学試験における学費・授業料減免特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 第三者による学校評価 | ■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当該学科のホームページURL | URL: http://www.food-673.jp | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

企業でのインターンシップは本校の教育特徴である実践教育の一環として行っている。1年次は日々の学校生活で学んだ内容以上に必要な知識や技術は何かを確認するためであり、2年次は社会人として就労していくための早期就職研修の場として行っていく。インターンシップⅠ:1年次60時間、インターンシップⅡ:2年次120時間はそれに該当するものである。特にカフェ学科は調理補助だけでなく、サービスに関しても研修で実施する機会が多いなど様々な経験をすることができる。食育実習では提携農園で農作業を体験し、食材についての正しい知識を理解する機会としている。また地域貢献活動の一環として、各企業がイベントに出店する際にサポートを行い、就労体験をし学生自身の成長の場として繋げている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

本会議には各学科の主任が同席し教育課程編成委員と情報交換をしている。積極的な意見を聴取し、次年度の授業内容の構築の際には会議で議論した内容が次年度の学習指導計画に反映され、遂行されるように配慮を行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|--------|-------------------------|----------------------|----|
| 石田 道子 | 国際調理製菓専門学校 校長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 岡部 亮 | 国際調理製菓専門学校 教務部長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 竹内 正明 | 国際調理製菓専門学校 教務部長兼栄養士学科長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 鈴木 勉 | 国際調理製菓専門学校 調理師養成課程1学年主任 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 本間 一彰 | 国際調理製菓専門学校 調理師養成課程2学年主任 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 星野 香 | 国際調理製菓専門学校 製菓衛生士養成課程学科長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 鷺頭 哲男 | 国際調理製菓専門学校 管理栄養士 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | |
| 肥田野 尚之 | 全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県支部会長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ① |
| 蒲澤 百合子 | 新潟県菓子工業組合 専務理事 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ① |
| 入山 八江 | 新潟県栄養士会会長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ① |
| 森本 節生 | 株式会社シルバーホテル 総料理長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ③ |
| 後藤 孝之 | 株式会社日本フードリンク 代表取締役 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ③ |
| 荒井 渉 | 株式会社エフ・エム・アイ 東京本社営業部 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ③ |
| 山崎 英治 | 株式会社 山重 代表取締役 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ③ |
| 池田 志野 | 日清医療商品株式会社中部支店 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | ③ |

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

前期日程終了後の11月と、当該年度の教育活動がすべて終了した3月に実施。
 なお各学科において教育課程編成委員と連携を図りながら個別に情報交換を行っている。
 (開催日時) 年2回 11月、翌年3月
 第1回 平成28年11月21日 PM5:00～PM6:00
 第2回 平成29年3月16日 PM5:00～PM6:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

本校のカフェ学科の優位性はバリスタを育てる環境が充実しているとの話があった。授業の中でドリンク論の授業や自主練習で技術を習得することができる。そういった環境で育っているからカフェで活躍している卒業生が多いとの事であった。今後も授業カリキュラムを充実させ多くの人材を輩出していくことになった。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

企業との繋がりを持つことで学生が食の業界で活躍していくための資質、能力を伸張することができるように適切な助言、指導をもらうとともに、各学科の教育内容にも反映させていく。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

インターンシップ研修(校外実習)においては調理補助とサービスの両面を学ぶことができる。調理補助では、ワンプレートを作るための盛り付け方までを行い、その商品をお客様に提供するまでを実施させてもらうなど非常に実践的な内容になっている。レストランサービス実習においてはホテルマンから料飲サービスの基礎を学び、ドリンク論ではバリスタや紅茶の専門家により現場で必要とされる知識と技術を教えてもらう。食育実習においては現場を見学しながら業界人としての知識を身に付けていく。またレポートにて実習の内容をABCDで評価を受け成績評価の参考にしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

| 科目名 | 科目概要 | 連携企業等 |
|-------------|---|---|
| インターンシップⅠ | 学校と企業(ホテル・レストラン等)との間で実習承諾書を交わし、学生の実習生としての受け入れを依頼し成立する。企業は学生に知識・技術指導を行うだけでなく、現場を経験させてもらうことにより、学生は社会人としての在り方を身につける。 | フランス料理ル・ブション、PIZZERIA QUO VADIS 珈琲哲学 上田店、株式会社諏訪角商店 株式会社東京ベイ舞浜ホテル、 など多数学生をインターンシップ先に派遣している。 |
| インターンシップⅡ | 学校と企業(ホテル・レストラン等)との間で実習承諾書を交わし、学生の実習生としての受け入れを依頼し成立する。企業は学生に知識・技術指導を行うだけでなく、現場を経験させてもらうことにより、学生は社会人としての在り方を身につける。 | フランス料理ル・ブション、PIZZERIA QUO VADIS 珈琲哲学 上田店、株式会社諏訪角商店 株式会社東京ベイ舞浜ホテル、 など多数学生をインターンシップ先に派遣している。 |
| レストランサービス実習 | 料飲サービスにおけるサービスの技術、及びホスピタリティマインドについて教授 | ホテルイタリア軒 |
| ドリンク論 | 各種ドリンクの基礎知識、エスプレッソの抽出方法、紅茶の入れ方など | 株式会社鈴木コーヒー |
| 食育実習 | 各企業訪問、工場見学 体験学習 | 朝日酒造株式会社 株式会社欧州ぶどう栽培研究所 藤寅工業株式会社 |

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

学校法人国際総合学園の就業規則第57条(教育)に2. 職員は学園の行う教育に積極的に出席しなければならない。

3. 職員は、学園から園外研修を命ぜられたときは、積極的に受講し、かつ復命しなければならない。

とある。本校の研修は職員の知識と技術の向上にとどまらず、学生に如何に還元できるかが一番の研修を受講する理由になってくる。受講の内容を授業の内容に反映させ、学生のスキル向上を図る。そうすることで学校全体の教育レベルが高まることを主たるねらいとする。そのための研修の内容には2点が挙げられる。

①教職員の専攻分野の知識・技術の向上に関わる研修

②教員としての資質向上に関わる研修

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

・アイシングクッキー講習会・クッキーにおしゃれにデザインする講座 : 阿部祐子指導教員参加

・コーヒーセミナー・コーヒー豆の歴史、産地、焙煎、ドリップについての知識・技術講習 : 難波邦生指導教員参加

・フルーツカービングセミナー・フルーツで様々な模様を彫るための技術講習 : 難波邦生指導教員参加

②指導力の修得・向上のための研修等

国際総合学園・国際調理製菓専門学校職員が受講する研修

・iPad利用者研修 : 国際調理製菓専門学校全教職員

・就職指導者研修 : 加藤雄二指導教員が参加

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

・アイシングクッキー講習会(2月に参加 * 隔月で1回実施している)

・コーヒーセミナー(年12回)

・フルーツカービングセミナー(年12回)

②指導力の修得・向上のための研修等

学校法人新潟総合学院、国際総合学園の主催する研修に参加

・iPad利用者研修(年1回6月): 授業で使用できるアプリについての紹介、使用方法についての説明会 : 全職員対象

・メンタルヘルス研修(隔月1回): 学生の心のケアのために産業カウンセラーが定期的実施 : 全職員対象

* ただし希望者がいない場合は中止になる場合あり

・新任教員研修会(年1回3月: 学校法人での採用が決まった年の3月に実施し教育原理・心理の教授、グループワークを実施する。4月からの授業実施に備える。 : 初任者研修対象者がいれば実施

・就職指導者研修: ハローワークが主催し年4回(6月・10月・12月・3月)実施。 : 就職指導部長が参加

現状報告と今後留意すべき点などを情報交換。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

教育内容を中心に学校が適切な専門教育を実施しているかを学校関係者が評価。

年2回の授業アンケート、保護者アンケート・教職員アンケートをもとに学校運営評価を内外から調査する。また学校評価を

公開することで専門学校教育を理解してもらおうとともに教育内容を向上させていく。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

| ガイドラインの評価項目 | 学校が設定する評価項目 |
|----------------|--|
| (1) 教育理念・目標 | 教育理念・目標の告知がなされているか |
| (2) 学校運営 | 教育理念を基本に適切な学校運営がなされているか |
| (3) 教育活動 | 年間のスケジュール・シラバスに則り、教育活動が行われているか |
| (4) 学修成果 | 前期、後期の試験において合格点を取り単位を修得しているか |
| (5) 学生支援 | 奨学金など修学に必要なサポートがなされているか。就職サポートがしっかり行われているか |
| (6) 教育環境 | 学習環境が適切であるか |
| (7) 学生の受入れ募集 | 適切に実施され安定した募集活動が行われているか |
| (8) 財務 | 予算通りに学校運営が遂行されているか |
| (9) 法令等の遵守 | 学則に則り、学校運営が実施されているか |
| (10) 社会貢献・地域貢献 | 年間のスケジュールに則り、地域イベントに参加し貢献しているか |
| (11) 国際交流 | 年間のスケジュールに則り、異文化交流が適切に行われているか |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

学校評価委員がカフェ学科の卒業生であるためカフェ業態の企業で必要とされる知識と技術に関しての詳しく話を聞くことができる。大切なのは提供する際に商品以上の付加価値を生み出すこと。商品だけでなくお客様に積極的にアプローチするコミュニケーション力などの人間性の充実が必要であることを聞き、今後指導に生かしていく必要性を実感した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|--------|------------|----------------------|------|
| 永井 優 | 有限会社プレジール | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 卒業生委 |
| 松井 翔 | 株式会社鈴木コーヒー | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 卒業生委 |
| 長谷川 政道 | 株式会社丸善 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 企業等委 |

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ

【公表方法】本校ホームページ(URL: <http://www.food-673.jp>)トップ画面から下部バナー「情報公開」クリック⇒
情報公開([food-673.jp/disclosure.html](http://www.food-673.jp/disclosure.html))で閲覧可能 【公表時期】毎年5月1日ごろ

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

- ・連携する企業に関しては本校の教育方針、指針及び具体的な内容を年間スケジュールの内容を説明しながら提供し連携を図る。
- ・学生が就職を希望している企業は教育内容の告知、及びインターンシップで、より業界のニーズに合った教育を実施することができるような指導を行う。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

| ガイドラインの項目 | 学校が設定する項目 |
|--------------------|------------------------|
| (1) 学校の概要、目標及び計画 | 学校概要、目標の告知と公表 |
| (2) 各学科等の教育 | 学科教育内容の告知と公表 |
| (3) 教職員 | 専任教員・特別講師のプロフィール紹介 |
| (4) キャリア教育・実践的職業教育 | インターンシップ実績の公開 |
| (5) 様々な教育活動・教育環境 | 学校行事・地域貢献・活動の公開 |
| (6) 学生の生活支援 | 入学対象者へアバート・学費・奨学金制度の公開 |
| (7) 学生納付金・修学支援 | 学費の公開 |
| (8) 学校の財務 | ホームページにて公開 |
| (9) 学校評価 | 評価項目により5段階評価で公表 |
| (10) 国際連携の状況 | 姉妹校提携校の公開、及び海外研修旅行での交流 |
| (11) その他 | |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

本校ホームページ(URL: <http://www.food-673.jp>)トップ画面から下部バナー「情報公開」クリック⇒
情報公開([food-673.jp/disclosure.html](http://www.food-673.jp/disclosure.html))で閲覧可能

(衛生専門課程 カフェ学科) 平成29年度

| 分類 | 必修 | 選択必修 | 自由選択 | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配学期年次 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 | | |
|------------|----|------|------|-------------|---|----------|----------|-----|------|----|----|-----|----|----|----|---------|---|---|
| | | | | | | | | | 講義 | 演習 | 実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | | | |
| | | | | 食文化概論 | 食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革 | 1通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 衛生法規 | 一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規 | 1通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 公衆衛生学 | 公衆衛生学概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育 | 1通 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 栄養学 | 栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養 | 1通 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | | | | ○ |
| | | | | 食品学 | 食品学概論、食品の特長と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示 | 1通 | 60 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | | ○ |
| | | | | 食品衛生学(講義) | 食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策 | 1通 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 食品衛生学(実習) | | 1通 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 調理理論 | 調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成 | 1通 | 150 | 5 | ○ | | | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 調理実習(日本料理) | 日本料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境 | 1通 | 100 | 3 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 調理実習(西洋) | 西洋料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境 | 1通 | 100 | 3 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 調理実習(中国) | 中国料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境 | 1通 | 100 | 3 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 総合調理実習 | 集団調理の基本技術、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境 | 1通 | 90 | 3 | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | |
| | | | | インターンシップ I | 2週間の校外研修で、食の業界で必要とされる知識と技能を実践現場で習得 | 1後 | 60 | 2 | | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| | | | | 専門料理実習 | カフェレストランで提供される料理、ドリンク、スイーツの調理技術の習得。接客サービス、食事環境の基本、応用。 | 2通 | 270 | 9 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 経済・経営論 | 経済成長の仕組み、景気循環・景気回復、株と経済の関係、キャッシュフロー経営、インターネットビジネス | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | カラーコーディネート | 色ビイメージ、色彩基礎用語説明、PCCS1-1別色相環、風情を色で表現 | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | デザインアート | コーディネートの基本理念、テーブルセッティング、食事・テーブルマナー、お店の看板作成 | 2通 | 60 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | メニュー構成論 | 西洋、日本、中国料理の行事食や郷土料理などを学ぶだけでなく、メニューのプランニングを行う。 | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 店舗経営論 | 経営基礎知識、業態開発、出店戦略、開店業務、販売促進、企画書作成、マニュアルシステム作り | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | レストランサービス実習 | 接客サービスとは、サービス技術、伝票の書き方、オーダーの出し方、営業準備 | 2通 | 60 | 2 | | | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | | | | ドリンク論 | バーラウンジの概要・運営、お酒の基礎知識、蒸留酒、醸造酒、混成酒、ワインの基礎知識 | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | | | | フランス語 | アルファベット、単語の読み方、メニューの読み方、ルセットを読む | 2通 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | インターンシップ II | 2週間の校外研修で、食の業界で必要とされる知識と技能を実践現場で習得 | 2通 | 120 | 4 | | | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| | | | | 料理作品制作実習 | 展示作品制作、ランチメニューの制作 | 2後 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 就職実務 | 自己理解ワークの実施、履歴書の書き方、社会人としての心構え、言葉遣いの基本 | 2通 | 60 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 異文化研究 | 海外研修実施(実習) | 2後 | 42 | 1 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 食育 | 食育基本法、日本型の食生活、食の安心・安全食事への向き合い方 | 2通 | 45 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | | | |
| | | | | 食育実習 | 生産現場での作業体験を通して、「地産地消」「食の安全」を学ぶ | 2通 | 48 | 1 | ○ | | | ○ | ○ | | | | ○ | |
| 合計 | | | | | | 28科目 | 1935単位時間 | | | | | | | | | | | |
| 卒業要件及び履修方法 | | | | | | 授業期間等 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 1学年の学期区分 | | | | | | 2期 | | | | | | |
| | | | | | | 1学期の授業期間 | | | | | | 40週 | | | | | | |

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。